Agresto uerde.

I gluarai de vna herba agra ch̃ se chiama vsiglie ó agrette/ & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale/ & haueraí vn pocho da gresto uecchio cõ il quale lã destemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

A bi. de le pampane/ & pistale molto bene/ & piacendoti vi poterai metter alcuna frode de aglietto/ cõ vn pocha di mollicha di pañ & di sale Et queste cose di stemperarai cõ Aceto ó Agresto/ & passale per la stamegnia.

Agresto con finochio

I glia della lglio se ti piace/ & del fior del finochio del piu dolce & miglior ch̃ tu possi haueř & pistali molto bene ĩseme mettẽdoui de lo Agresto nouo/ & cõ esso agresto distemperarai questa materia passandole per la stamegnia & sa ch̃ sia vn pocho salato q̃nto bisogna.

Sapor.

O gliono esser li rosselli vn pocho verdi/ & no troppo facti ne troppo maturi/ & pysti ch̃ li haueraí molto bene gli metterai a pistar cõ essi vna spica daglio ach̃ li piace/ & achi no lassastarí Poi li destemperarai cõ vn pocho de Agresto/ & passaralli per la stamegnia.

A seruar el suco de rognali p lo inuerno.

OLli li rognali ch̃ siano ben maturi/ & cõ la mano li romperai i vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile/ & cõ essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo/ & del pepe/ & del sale assai/ & farali bollir per spatio de doi hor ó piu/ & passarali p vna stamegnia ch̃ sia ben larga/ riponẽdo quello sucho in qualch albarello/ ó altro vaso doue lo habi a conseruar/ Et nota ch̃ sopre atutto vole esser ben salato/ & sera bono il dutto sucho adar color ad ogni ale sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4°. ℓ far ogni ragion Torte.

Torta giuana.

IGLIA vna libra & meza di bono caseo frescho/ & taglialo menuo/ & pistalo molto bene/ & piglia dodici ó quindici albume ó bianchi douai/ & macinali molto bene cõ questo caseo agiongẽdoui meza libra di Zuccharo/ & meza oncia di zenzeuero dol piu biancho ch̃ possi haueř/ similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó i loco di strutto, altretanto burro bono & fresco/ Item de lo latte competentemente quãto basti ch̃ sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta ó vero Crosta i la padella sottile como vole esser/ & metterala acoceř dandoli il focho a bellagio di sotto & di sopra/ & farai ch̃ sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho/ & quando ti pare cotta/ caccia la fore de la padella/ & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.